

Roasted Cornflour Balls (Geröstete Maismehl- Bällchen)

Cookery Book, Presbyterian Church in Cameroon

4	Stück	große reife Kochbananen	zu einem glatten Brei zerdrücken.
125	g	Maismehl	in der Pfanne leicht anrösten und zugeben
1		kleine Zwiebel	hacken und zusammen mit
1	EL	gemahlener Pfeffer	(eher weniger für unseren Geschmack)
1	EL	gemahlener Ingwer	und
1	Stück	Ei	(wenn vorhanden), sowie
		Salz	nach Geschmack zugeben und gründlich vermischen. Dann
	reichlich	Öl	Bällchen daraus formen und in heiß ausbacken bis sie braun und gar sind. Abtropfen lassen und heiß servieren.

Schmecken gut. Die Maismehl-Menge ist von der Größe der Bananen abhängig. Ich habe deutlich mehr gebraucht, um eine formfähige, immer noch weiche Masse zu erhalten. Reicht für ca. 40-50 Bällchen.